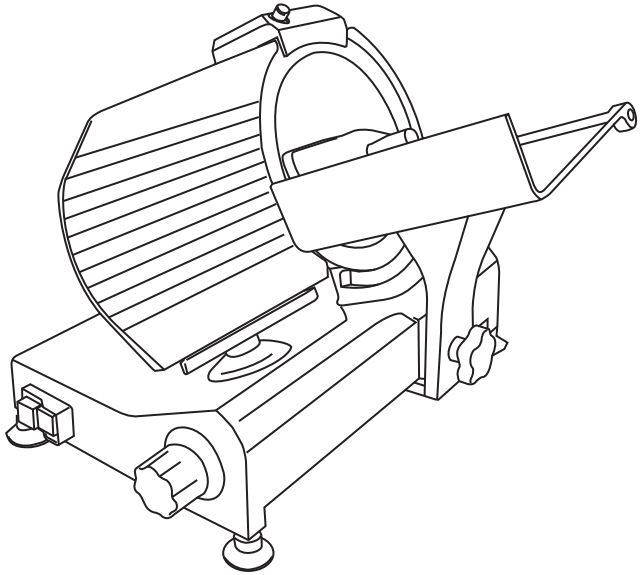
業務用ミートスライサー

JSEMS-01　　JSEMS-02

取扱説明書



このたびは、弊社製品をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、ご理解されたうえで
正しくお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。

MADE IN CHINA

使用上のご注意

商品及び取扱説明書にはお使いになる方や他の方への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全にお使い頂くために重要な内容を記載しています。次の内容(表示、図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明	
⚠ **警告**	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される内容」を示しています。
⚠ **注意**	「取り扱いを誤った場合、使用者が障害を負うことが想定されるか、または物的障害の発生が想定される内容」を示しています。

安全にご使用いただくために

1) 取扱説明書に記載されていない方法や目的でのご使用あるいは、用途以外の目的でのご使用は事故やケガの原因となりますので、絶対にお止めください。
2) お客様の不注意による破損やケガに対する責任は負いかねますので予めご了承ください。
3) 万が一、故障していたり故障と思われる場合はご使用にならないでください。
4) 取扱説明書の使用ガイドライン、指示が守られない場合は責任を負いかねます。
5) お子様や、精神障害のある方の近くで使用しないでください。

⚠ 警告

分解禁止	●修理業者以外の方は、決して修理・分解しない。 ※異常動作や発火の原因となり、破損や感電の恐れがあります。
禁止	●本機に水をかけたり、水につけない。 ※ショート・感電の恐れがあります。
禁止	●お子様や乳幼児の手の届く場所で使用しない。 ※ケガや事故の恐れがあります。
強制	●使用中は、本体から離れない。 ※火災や思わぬ事故の恐れがあります。
禁止	● 使用中は、回転しているブレードに手を近づけない ※けがをする危険があります。

⚠ 警告

禁止	●使用中は決して動かさない。 ※思わぬケガや事故の原因となります。
強制	●火気や熱源のそばで使用しない。 ※異常発熱して発火する恐れがあります。
プラグを持つ	●電源コードを引っ張らない。 ※プラグを抜く時は、電源コードを引っ張らずにプラグを持って抜いてください。
禁止	●交流 100V 以外では、使用しない。 ※火災・感電の恐れがあります。
禁止	●本機の目的・用途以外で使用しない。 ※火災や思わぬ事故の恐れがあります。
禁止	●コードを傷つけない。 ※ねじったり、無理に曲げたり、加工したり、踏んだりしないでください。 発火・感電の恐れがあります。

⚠ 注意

禁止	●落としたり、強い衝撃を与えない。 ※故障・火災の原因となります。
濡れ手禁止	●濡れた手で、プラグを抜き差ししない。 ※ショート・感電の恐れがあります。
禁止	●高温・多湿の場所に保管しない。 ※劣化・故障や思わぬ事故の恐れがあります。
強制	●必ず平坦で安定した場所に設置する。 ※思わぬ事故に繋がる恐れがあります。
禁止	●お手入れの際に、タワシ・歯磨き粉・ナイロンタワシを使用しない。 ※本体を傷つけたり、劣化の原因となります。

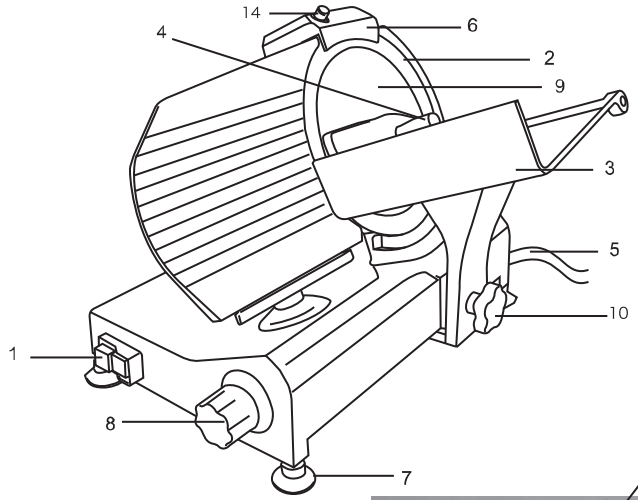
⚠ 注意

禁止	●肉以外の食材をスライスしない。 ※ケガや事故の原因となります。詳しくは、P6 をご覧下さい。
強制	●本製品を他の用途や屋外で使用しない。 ※本製品は、業務用調理器具です。 食材以外の物をスライスするなど、他の用途で使用しないで下さい。 怪我や故障の原因となります。
プラグを抜く	●使用後及び使用しない時は電源スイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く。 ※誤作動による原因となる事があります。
強制	●使用後は、厚さ調節ノブを 0 の位置にする。 ※お手入れ時や保管時に、けがをする危険があります。 厚さ調節ノブを必ず「0」に合わせて、プレート面とブレード面が平らになるようにして下さい。
禁止	●15 分以上連続して使用しない。 ※故障の原因となります。 続けて使用する場合は、15 分使用後、5 分程休ませて下さい。

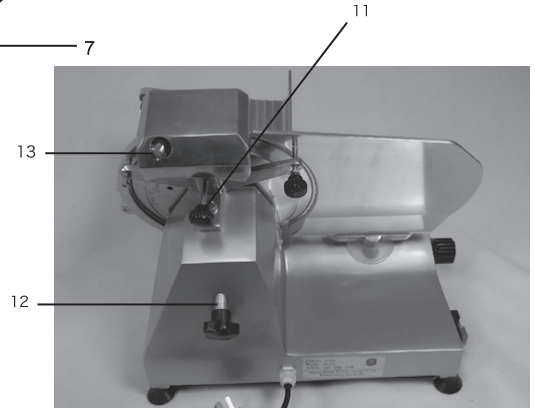
商品詳細

商品名	ミートスライサー 220m	ミートスライサー 250m
品　番	JSEMS-01	JSEMS-02
定格電圧	100V	100V
定格周波数	50/60Hz	50/60Hz
消費電力	120W	150W
回転刃サイズ	220mm	250mm
重　量	15kg	16kg
定格時間	15 分	15 分
材質	アルミニウム	アルミニウム
本体サイズ	45×28×33.5cm	47.5×29×33.5cm

各部の名前



←正面



裏面→

1)ON/OFF 切替スイッチ
2) 回転刃
3) スライド台
4) スライド台ハンドル
5) 電源コード
6) 研磨機カバー
7) 吸盤
8) 厚さ調節つまみ
9) ブレードガード
10) スライド台固定キャップ
11) 研磨機固定キャップ
12) 回転刃固定キャップ
13) 研磨ボタン 1
14) 研磨ボタン 2

使い方

本製品を使用するときは、予め回転刃 をお手入れしてください。

お手入れ方法は6ページに記載しています。

●スライスできない食材について

本製品は、半解凍した肉や水分の少ない野菜、加工肉（ハムやサラミ）、硬いパンやチーズなどの様々な食品のスライスにご使用頂けますが、以下のスライスできない食材に使用されますと、ケガや（モーターのオーバーヒート等による）故障の原因となります。必ず以下の使用できない食材一覧をご覧下さい。

・完全に冷凍した肉　・骨付き肉　・生肉　・水分の多い野菜（トマトなど）

厚さ調節つまみ

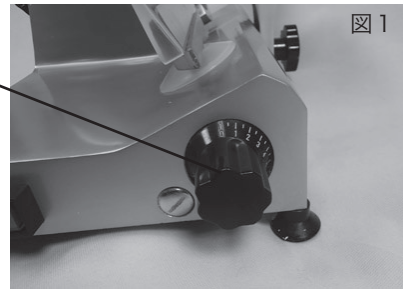


図 1

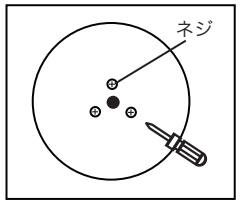
●使用手順

1) 本体を安定した場所に置き、肉の受け皿を準備します。
2) 電源プラグをコンセントに繋ぎます。
3) 厚さ調節つまみでスライスする厚さを調節します。
(0～13mm)※0 の時には、スライスできません。【図 1 参照】
4) スライド台の上にスライスする肉を置きます。
5) 電源スイッチを ON にします。
6) スライド台ハンドルを持ち、回転刃 の方にスライド台を動かします。
7) スライド台を手前に戻し、肉を固定し直し、スライド台を回転刃の方に動かします。
8)⑥と⑦の工程を繰り返します。
9) 電源スイッチを OFF にし、厚さ調節つまみを 0 にします。

お手入れ方法

※最初に電源プラグをコンセントから抜いてください。

※菌の繁殖を防ぐためにも、定期的にお手入れをしてください。



●回転刃の取外し方

①スライド台固定キャップを外し、スライド台を外します。
②研磨機固定キャップを外し、砥石を外します。
③回転刃固定キャップを外し、ブレードガードを外します。
④回転刃を固定しているネジ（図 1 参照）をドライバーで外します。
※回転刃の刃先にお手を触れないよう慎重に行ってください。
→元に戻すときは、逆の手順で行ってください。

【水洗いが出来る部分】

・回転刃 ・回転刃固定キャップ

台所用中性洗剤を柔らかいスポンジにつけ、優しく洗います。
その後、よくすすぎ、良く乾かしてから本体に取付けます。

【水洗いが出来ない部分】

・本体・スライド台

よくしぼった布巾で汚れを拭き取って下さい。

グリースについて

回転刃 を外すと、グリースが塗布してあります。
万が一口に入っても、人体に影響の無いものを使用しております。
グリースが少なくなって来たら、食用油等を塗布して下さい。

刃の研磨方法

※最初に電源スイッチが切ってあることをご確認ください。

刃の研磨は、定期的に行ってください。

1）お手入れ方法の手順に従って本体から刃を取り出し、アルコールを付けた布で油などの汚れを拭き取ります。その後刃を取り付けます。
2）本体裏側の研磨機固定キャップを緩めて研磨機を取り外し 180 度回転させて、刃を砥石が挟んだ状態にします。
3）研磨機固定キャップを締めます。
4）電源スイッチを入れ、砥石カバー裏側についている研磨ボタン 1 を押しながら 30〜40 秒刃を回転して研ぎます。その後、前側の研磨ボタン 2 を 3〜4 秒押します。
※研ぎすぎると刃が欠けたり歪んだりすることがありますので、時間を守ってください。
5）研いだ後は、アルコールを染みこませたブラシで回転刃と研磨機を掃除します。
6）最後に、研磨機を 180 度回転させて元の位置に戻します。